Семь поварят

Необычные торты

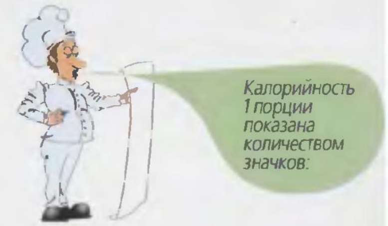


Издательство Аркаим

НЕОБЫЧНЫЕ ТОРТЫ

СОДЕРЖАНИЕ





закуски

150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

основные блюда

350 килокалорий
355–450 килокалорий
455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий
130–180 килокалорий
185–250 килокалорий

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ



на 5 порций

- хлеб круглый 1 булка
- шпроты 1 банка
- ветчина 140 г
- кальмары вареные 100 г
- масло сливочное 100 г
- сыр швейцарский 80 г
- яйца вареные 2 шт.
- помидор 1 шт.
- майонез 3 ст. ложки
- горчица 2 ч. ложки
- соус хрен со сметаной 50 г
- соль, перец черный молотый
- лук зеленый
- зелень петрушки и укропа

■ Для массы из ветчины нарежьте 1 яйцо и ветчину, добавьте 20 г масла, половину горчицы, соль, перец и разотрите.

■ Для массы из сыра 1 яйцо и сыр протрите, добавьте 30 г масла, горчицу и перемешайте.

■ У хлеба, срезав корку, отрежьте круг толщиной 1,5 см и намажьте оставшимся маслом.

■ Наметьте пять кругов. Первый посыпьте рубленым зеленым луком. Следующий смажьте соусом хрен и выложите кальмаров. В третий уложите массу из ветчины, в четвертый – массу из сыра, в последний – шпроты.

■ Боковую поверхность торта смажьте майонезом, оформите помидором, рубленой зеленью.

• Время приготовления 35 минут •

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ОКОРОКОМ

на 4 порции

- хлеб ржаной 200 г
- хлеб пшеничный 200 г
- окорок вареный 100 г
- сыр твердый или овощи 100 г
- масло сливочное 300 г
- желток яичный вареный 1 шт.
- лимон 1 шт.
- лук зеленый, зелень укропа и петрушки по 10 г

■ Хлеб без корки разрежьте по горизонтали на 4 пласта толщиной 0,5 см. При приготовлении торта чередуйте пласты пшеничного и ржаного хлеба.

■ Первый пласт хлеба смажьте массой из мелко нарезанного окорока, смешанного с ¼ масла. Накройте вторым пластом и выложите на него смешанную с ¼ масла мелко нарезанную зелень. Третий пласт намажьте смешанным еще с ¼ масла протертым яичным желтком. Сверху положите оставшийся пласт хлеба.

■ Поверхность торта смажьте оставшимся маслом, посыпьте тертым сыром или мелко нарезанными овощами (редис, сладкий перец, огурцы или помидоры). Оформите ломтиками лимона и зеленью.



• Время приготовления 30 минут •



ТОРТ С ВЕТЧИННЫМ МУССОМ

на 10—12 порций

- хлеб пшеничный круглый 1 булка
- ветчина 400 г
- майонез 6 ст. ложек
- масло сливочное 2 ст. ложки
- бульон мясной 1 стакан
- желатин 10 г
- соус хрен с уксусом 150 г
- перец красный молотый

■ Желатин замочите в холодной воде, затем соедините с теплым бульоном, доведите до кипения.

■ 100 г ветчины нарежьте ломтиками, оставшуюся пропустите через мясорубку, добавьте майонез, перец и мясное желе (2 столовые ложки оставьте для оформления), взбейте.

■ Хлеб без корочки разрежьте на два пласта. Смажьте один пласт маслом, разложите ломтики ветчины, покройте их соусом и уложите сверху второй пласт. Оберните торт полоской пергамента, чтобы его края выступали над поверхностью, и заполните ветчинным муссом. Охладите.

■ Оформите торт вареным яйцом, каперсами, овощами и зеленью. Залейте оставшимся желе и охладите.

• Время приготовления 35 мин плюс охлаждение •

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С ПАШТЕТОМ

на 8—10 порций

- хлеб пшеничный 1 булка
- паштет готовый 250–300 г
- масло сливочное 250 г

наполнители:

- зелень рубленая 300 г
- кетчуп острый 2 ст. ложки

для оформления:

- маслины
- перец

■ С хлеба срежьте корки, придав ему форму прямоугольной заготовки, разрежьте поперек на пять пластов, смажьте их маслом, затем паштетом и паштетом с наполнителями, чередуя по цвету. Уложите пласты друг на друга, положите небольшой гнет и выдержите в холодильнике. Смажьте паштетом верхний пласт и бока торта. Зеленью присыпьте боковую поверхность и разрежьте торт на порции.

■ Каждую порцию оформите маслом, маслинами, зеленью.



• Время приготовления 30 минут •

СЫРНЫЙ ТОРТ

на 10—12 порций

- хлеб пшеничный «кирпичиком» 1 булка
- сыр плавленый мягкий 400 г
- сыр камамбер 100 г
- сыр твердый тертый 100 г
- масло сливочное 70 г
- помидоры 4 шт.
- огурец 1 шт.
- смесь рубленых трав (кинза, укроп, петрушка) 3 ст. ложки
- приправа сухая карри ½ ч. ложки
- майонез 6 ст. ложек
- каперсы

■ Плавленый сыр взбивайте с майонезом до образования пышной массы, приправьте карри.

■ Сыр камамбер разомните и взбивайте с маслом, добавьте зелень и перемешайте.

■ С хлеба срежьте корочки, разрежьте его вдоль на 4 пласта. Смажьте нижний пласт ⅓ сырной массы с карри, накройте вторым пластом хлеба, смажьте сырной массой с зеленью, вновь накройте хлебом, затем выложите слоем половину оставшейся сырной массы с карри и снова накройте хлебом. Выдержите торт в холодильнике под легким гнетом не менее 2 часов.

■ Перед подачей смажьте верх и бока торта оставшейся сырной массой, посыпьте тертым сыром, разрежьте на порции и оформите свежими овощами, каперсами и зеленью.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •



ОВОЩНОЙ ТОРТ

на 8 порций

- картофель 150 г
- морковь 150 г
- яйца вареные 3 шт.
- огурцы 150 г
- корень петрушки 50 г
- сыр твердый тертый 100 г
- майонез 400 г
- желатин 3 ч. ложки
- вода 130 г
- зелень петрушки и укропа

■ Картофель и морковь отварите, охладите, нашинкуйте соломкой. Огурцы и яйца натрите на терке.

■ Желатин залейте водой на 40 минут, затем распустите на водяной бане и влейте в майонез. Перемешайте.

■ В разъемную форму выложите слоями продукты, поливая каждый слой майонезом с желе. Верх торта посыпьте сыром, поставьте торт в холодильник на 3 часа.

■ Перед подачей освободите торт от формы, нарежьте на порции, оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

ТОРТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

на 8 порций

- баклажаны 4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- помидоры 2 шт.
- майонез 200 г
- сметана густая 200 г
- чеснок 5 зубчиков
- орехи грецкие измельченные 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- кинза, зелень петрушки по 1 пучку
- соль, перец черный молотый



■ Баклажаны без плодоножек опустите в кипящую подсоленную воду и варите до размягчения. Слегка охладите.

■ Нарежьте баклажаны кружочками, положите в дуршлаг, придавите легким грузом для удаления лишней жидкости.

■ Для соуса лук мелко порубите, спассеруйте на масле, охладите, затем смешайте с солью, перцем, измельченным чесноком, сметаной, большей частью рубленой зелени, майонеза и орехов. Взбейте.

■ Баклажаны уложите слоями в форму, смазывая приготовленным соусом, и поставьте в холодильник не менее чем на 4 часа.

■ Перед подачей выложите торт на блюдо. Оформите помидорами, оставшимися майонезом, зеленью и орехами.

• Время приготовления 1 час 30 минут плюс охлаждение •

ТОРТ ТЫКВЕННЫЙ

на 10 порций

- тыква 1,5 кг
- вода или молоко 1 стакан
- мука 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 3 ст. ложки
- соль

для крема:

- майонез 150 г
- чеснок 3 зубчика
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- тертая цедра 1 лимона
- перец красный молотый 1 щепотка

■ Тыкву натрите на крупной терке, залейте горячей водой или молоком и припустите до мягкости. Охладите и смешайте с солью, мукой, яйцами и на смазанной маслом сковороде выпекайте блинчики до образования золотистой корочки. Охладите.

■ Для крема чеснок измельчите, смешайте с майонезом, зеленью, перцем и цедрой.

■ Уложите тыквенные блинчики один на другой, прослоив кремом. Выдержите в холодильнике не менее часа.

■ Оформите торт свежими овощами и зеленью.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •



ТОРТ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ГРИБАМИ

на 6 порций

для блинчиков:

- грибы соленые или маринованные 600 г
- корейка копченая 100 г
- лук репчатый 1 головка
- мука 1 стакан
- крахмал 1 ст. ложка
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль

для крема:

- сыр плавленый мягкий 200 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец красный молотый

■ Грибы, лук и корейку пропустите через мясорубку и обжаривайте на части растительного масла 10–15 минут.

■ Из муки, крахмала, молока и яиц замесите тесто, добавьте в него грибную массу, посолите и перемешайте. Испеките блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом.

■ Сыр взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте зелень и перец.

■ Уложите блинчики стопкой, прослоив сырным кремом, и запекайте в духовке 5–7 минут.

■ Подавайте торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.

• Время приготовления 50 минут •

ТОРТ ИЗ ЛАПШИ С БАКЛАЖАНАМИ

на 8 порций

- лапша 400 г
- баклажаны 4 шт.
- сыр твердый тертый 350 г
- сливки густые 350 г
- лук репчатый 4 головки
- масло топленое 6 ст. ложек
- молоко 1 стакан
- чеснок 2 зубчика
- масло растительное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- зелень петрушки 4 веточки
- соль, перец красный молотый

■ Лапшу сварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем добавьте 100 г сыра, поперчите и перемешайте.

■ Баклажаны нарежьте кружочками, обжарьте на растительном масле, посолите. Лук нарежьте кольцами и обжарьте на топленом масле.

■ Сливки соедините с молоком, доведите до кипения, добавьте оставшийся сыр и прогрейте, пока он не расплавится. Соус снимите с огня, добавьте мелко рубленный чеснок и укроп.

■ В смазанную маслом форму уложите слоями половину лапши, затем половину баклажанов и лука, снова лапшу и баклажаны, каждый слой смазывая соусом.

■ Запекайте торт 10 минут при 200 °С, затем опрокиньте на блюдо, выложите оставшийся лук, посыпьте перцем и оформите зеленью.



• Время приготовления 50 минут •

ТОРТИКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ

на 8 порций

- батон 8 ломтиков
- масло сливочное 250 г
- печень куриная 400 г
- лук репчатый 1 головка
- сливки густые 4 ст. ложки
- яйца перепелиные вареные 16 шт.
- апельсины 2 шт.
- маслины без косточек 4 шт.
- мускатный орех тертый 1 щепотка
- соль, перец красный молотый
- зелень

■ Печень нарежьте кусочками. Лук мелко порубите, слегка обжарьте на части масла, добавьте печень и жарьте все вместе под крышкой до готовности. Заправьте солью, перцем, мускатным орехом. Охладите и пропустите два раза через мясорубку. В массу положите 6 столовых ложек масла, влейте сливки и хорошо взбейте.

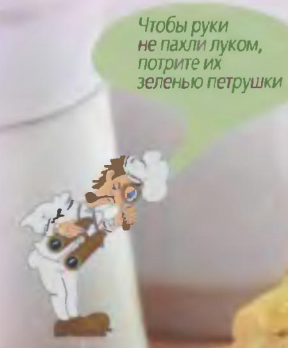
■ Из ломтиков батона круглой выемкой вырежьте кружочки, слегка обжарьте их на оставшемся масле, охладите.

■ Печеночную массу положите в кондитерский шприц с фигурной насадкой и выдавите на кружочки хлеба. Сверху положите по одному яйцу, посыпьте апельсиновой цедрой, оформите кружочками маслины, долькой апельсина и зеленью.



• Время приготовления 1 час •

ТОРТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ





на 8 порций

- коржи вафельные 3–4 шт.
- филе куриное 800 г
- шампиньоны 400 г
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 200 г
- сыр тертый 150 г
- сливки густые 100 г
- мускатный орех, соль, перец черный молотый
- зелень петрушки

■ Филе курицы нарежьте кусочками, обжарьте вместе с луком, нарезанным полукольцами.

■ Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на масле, затем добавьте мускатный орех, соль, перец, сливки, перемешайте с курицей и луком и протрите.

■ Вафельные коржи прослоите приготовленной массой, нанесите тонкий слой массы на верхний корж, посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки. При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ



на 10 порций

- печень говяжья 1 кг
- мука 100 г
- сыр тертый 150 г
- яйца 2 шт.
- морковь 200 г
- лук репчатый 2 головки
- масло растительное 70 г
- майонез 200 г
- зелень укропа 50 г

■ Печень вымачивайте 2 часа в холодной воде, затем нарежьте небольшими кусками, пропустите через мясорубку, добавьте муку, перемешайте. Испеките на части масла 4 блинчика.

■ Морковь и лук нарежьте мелкими кубиками, жарьте на оставшемся масле до готовности.

■ Яйца сварите вкрутую и натрите на мелкой терке. Соедините овощи с яйцами, перемешайте, добавьте рубленую зелень и майонез.

■ Смажьте блинчики приготовленной начинкой, уложите друг на друга и охладите. Перед подачей посыпьте поверхность торта тертым сыром, оформите вареной морковью и зеленью.

• Время приготовления 40 минут плюс вымачивание •

МЯСНОЙ ТОРТ С ПРИПРАВАМИ

на 8 порций

- фарш говяжий 900 г
- масло сливочное 4 ст. ложки
- лук мелко нарезанный 2 стакана
- кабачок, нарезанный кубиками 2 стакана
- кетчуп 2 ст. ложки
- творог протертый 250 г
- яйца взбитые 2 шт.
- соль, перец черный и красный молотый

для теста:

- маргарин 250 г
- мука 400 г
- майонез 200 г
- соль 2 ч. ложки

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто. Раскатайте лепешку и выпекайте 15 минут при 175 °С.

■ Обжарьте на масле лук и кабачок до образования золотистой корочки, добавьте мясной фарш и жарьте до готовности. Заправьте солью, перцем, кетчупом.

■ Выложите мясную смесь на горячее тесто. Сверху разложите творог, смешанный с яйцами, посыпьте красным перцем и запекайте еще 25–30 минут.



• Время приготовления 45 минут •

ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ ТОРТ

на 6 порций

- вермишель 200 г
- «ракушки» мелкие 100 г
- творог 200 г
- яйца 8 шт.
- сахар 4 ст. ложки
- фисташки рубленые 2 ст. ложки
- миндаль рубленый 2 ст. ложки
- цукаты лимонные 50 г
- шоколад тертый 2 ст. ложки
- ликер амаретто 2 ст. ложки
- вишня 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- корица молотая ½ ч. ложки
- сахарная пудра 1 ч. ложка
- ванилин на кончике ножа

■ Вермишель и «ракушки» сварите по отдельности в подсоленной воде. Воду слейте, макаронные изделия соедините, заправьте 1 столовой ложкой масла и охладите.

■ Творог протрите через сито, разотрите с яйцами и сахаром, затем смешайте с остальными продуктами. Выложите в смазанную маслом форму, поверхность разровняйте.

■ Выпекайте 30 минут при 160 °С.

■ Выложите торт из формы, охладите и посыпьте сахарной пудрой. Оформите вишней, орехами и нарезанными кубиками цукатами.



• Время приготовления 50 минут •

ТОРТ «ОСЕНЬ»

на 8—10 порций

- тыква печеная протертая 2 стакана
- мука пшеничная 3 стакана
- сода 2 ч. ложки
- соль ½ ч. ложки
- корица молотая 1 ч. ложка
- гвоздика молотая ½ ч. ложки
- маргарин 125 г
- сахар ¾ стакана
- яйца 2 шт.

для глазури:

- сахар ¼ стакана
- мука пшеничная 5 ст. ложек
- соль ¼ ч. ложки
- желтки яичные 3 шт.
- молоко 2 стакана
- масло сливочное 2 ст. ложки
- стружка кокосовая 1 стакан
- сахар ванильный ½ ч. ложки



■ Муку смешайте с содой, солью, корицей и гвоздикой.

■ Маргарин взбейте с сахаром, постепенно добавляя яйца и тыквенное пюре. Всыпьте сухие ингредиенты, замесите тесто.

■ Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте 1 час. Охладите.

■ Для глазури смешайте сахар с мукой и солью. Постепенно введите взбитые яичные желтки. Влейте молоко и, помешивая, доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте масло, кокос и ванильный сахар. Остудите, периодически помешивая.

■ Торт смажьте глазурью. Можно оформить фруктами и ягодами.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ТОРТ С АВОКАДО

на 8 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- яйца 6 шт.
- авокадо 4 шт.
- крахмал 3 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 3 ч. ложки
- разрыхлитель для теста 3 ч. ложки
- желатин 1 ст. ложка
- сок лимонный 6 ст. ложек
- сметана 2 стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- вода ⅓ стакана



■ Яичные желтки смешайте с 4 столовыми ложками воды и сахаром. Добавьте муку, крахмал, разрыхлитель, размягченное масло, перемешайте и введите взбитые в пену белки.

■ Для крема 3 авокадо очистите, из мякоти приготовьте пюре. Добавьте 4 столовые ложки лимонного сока и сметану.

■ Выложите тесто в форму и выпекайте 40 минут. Остудите и разрежьте на 3 коржа. Желатин распустите, половину добавьте в крем. Охладите.

■ Коржи соедините, прослаивая кремом, сверху смажьте оставшейся сметаной.

■ Оформите торт ломтиками авокадо, полейте оставшимся распущенным желатином, охладите.

• Время приготовления 1 час •

ТОРТ ИЗ СЫРА С ЯГОДАМИ

на 8—10 порций

- сыр плавленый мягкий 500 г
- ягоды свежие (черника, малина, клубника и др.) 500 г
- сливки густые или сметана 200 г
- коржи бисквитные готовые 2 шт.
- сахар 3 ст. ложки
- шоколад белый 100 г
- хлопья миндаля 2 ст. ложки
- сок 1 лимона

■ С лимона сотрите теркой цедру, отожмите сок.

■ Сыр соедините с сахаром, лимонным соком и цедрой, добавьте сливки или сметану и хорошо взбейте.

■ На бисквитный корж намажьте половину сырного крема, накройте вторым коржом, смажьте оставшимся кремом и разложите ягоды. Торт оформите шоколадной стружкой и миндалем.



• Время приготовления 30 минут •



ТОРТ ИЗ СЫРА И АПЕЛЬСИНОВ

на 8—10 порций

для теста:

- печенье сахарное 175 г
- масло сливочное 125 г

для начинки:

- сыр адыгейский 300 г
- сливки густые 250 г
- апельсин 1 шт.
- сок лимонный 3 ст. ложки
- сахар 2–3 ст. ложки
- ванилин на кончике ножа

для оформления:

- апельсины 3 шт.
- сливки густые 125 г
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- ядра миндаля

■ Печенье раскрошите и смешайте со взбитым маслом. Уложите в разъемную форму для торта и разровняйте.

■ Сыр разомните и хорошо перемешайте с сахаром, ванилином и лимонным соком. Сливки взбейте до образования устойчивой пены и соедините с сырной массой. Затем добавьте очищенный от кожицы и нарезанный кусочками апельсин.

■ Начинку нанесите на основу, разровняйте и выдержите в холодильнике 3 часа.

■ Перед подачей оформите торт дольками апельсина, сливками, взбитыми с сахарной пудрой, и миндалем.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ФРУКТОВЫЙ ТОРТ-САЛАТ

на 6—8 порций

- груша, апельсин, персик, банан, киви по 1 шт.
- абрикосы, вишня, черешня, ананас, инжир по 50 г
- хлопья кукурузные 3–4 ст. ложки
- сироп фруктовый или мед 2 ст. ложки
- желе фруктовое прозрачное 1 упаковка

■ Приготовьте желе согласно инструкции на упаковке.

■ Фрукты очистите, нарежьте небольшими дольками, перемешайте с ягодами и уложите слоями в стеклянную посуду, пересыпая каждый слой кукурузными хлопьями. Заправьте сиропом или медом, затем залейте приготовленным желе и охладите до застудневания.



• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •

ТОРТ С ЛИМОНОМ

на 8 порций

для теста:

- мука 450 г
- яйца 2 шт.
- сахар 200 г
- сметана 150 г
- маргарин 200 г
- сода 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- ванилин на кончике ножа
- соль

для крема:

- масло сливочное 600 г
- сахарная пудра 200 г
- лимон 1 шт.

■ Для крема взбейте масло с сахарной пудрой до однородной консистенции, добавьте пропущенный через мясорубку лимон.

■ Для теста взбейте яйца с сахаром, введите сметану и размягченный маргарин. Добавьте соль, ванилин, гашенную уксусом соду, муку и перемешайте. Испеките 4 коржа.

■ Охлажденные коржи обильно смажьте кремом, уложите друг на друга. Обсыпьте боковую поверхность торта бисквитной крошкой, верх украсьте дольками лимона или цукатами.





КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ

на 4 порции

- клубника 400 г
- сахар 3 ст. ложки
- сливки густые 200 г
- желатин 30 г
- вода 50 г
- корж бисквитный круглый 1 шт.

для сиропа:

- сахар 2 ст. ложки
- вода 3 ст. ложки
- коньяк 1 ч. ложка

■ Для сиропа соедините сахар и воду, доведите до кипения, охладите и влейте коньяк.

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой на 30 минут.

■ Положите в разъемную форму бисквитный корж, пропитайте его сиропом и разложите протертые или целые ягоды клубники, оставив часть для оформления.

■ Набухший желатин распустите на водяной бане, охладите, влейте в сливки, добавьте сахар, еще охладите и взбейте. Этой массой залейте клубнику и поставьте в холодильник на 1–2 часа.

■ Выложите торт из формы на блюдо и оформите клубникой.

Запеченные мандарины





на 2 порции

- яйца 3 шт.
- сахарная пудра 40 г
- вино белое десертное 2 ст. ложки
- вода 3 ст. ложки
- мандарины 6 шт.
- сок мандариновый 2 ст. ложки
- сливки взбитые 50 г

■ Отделите белки от желтков. Желтки, сахарную пудру, вино, воду, мандариновый сок перемешайте и уварите на водяной бане, постоянно помешивая, до загустения.

■ Белки взбейте в пышную пену и добавьте в массу.

■ Очищенные от кожуры мандарины разберите на дольки, выложите в разъемную форму и залейте приготовленной массой. Запекайте 10 минут.

■ При подаче оформите десерт взбитыми сливками.

• Время приготовления 40 минут •

Творожный торт

на 8 порций

для теста:

- мука 250 г
- маргарин 140 г
- сахар 100 г
- яйцо 1 шт.
- сода 1/3 ч. ложки

для начинки:

- творог 400 г
- изюм без косточек 150 г
- сахар 100 г
- яйца 4 шт.
- фрукты консервированные 200 г
- ванилин на кончике ножа

■ Маргарин и сахар перемешайте до исчезновения комков, постепенно добавьте яйца, всыпьте муку, смешанную с содой, перемешайте. Тесто раскатайте и выложите на дно разъемной формы.

■ Яйца взбейте с сахаром, добавьте протертый через сито творог, изюм, ванилин, перемешайте и выложите на тесто. Выпекайте при 250 °С. Охладите. Выложите на блюдо.

■ Оформите торт консервированными фруктами.



• Время приготовления 1 час •

КОФЕЙНЫЕ ТОРТИКИ

на 10—12 порций

- яйца 2 шт.
- вода 3 ст. ложки
- сахар ½ стакана
- сахар ванильный 1 пакетик
- мука пшеничная ⅓ стакана
- крахмал 2 ст. ложки
- разрыхлитель для теста 1 ч. ложка

для крема:

- сливки густые 500 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки
- кофе растворимый 1 ч. ложка
- шоколад 100 г

■ Желтки взбейте в пышную массу, добавьте теплую воду и, продолжая взбивать, постепенно введите сахар и ванильный сахар.

■ Добавьте взбитые в устойчивую пену белки. Осторожно перемешивая, всыпьте смесь муки, крахмала и разрыхлителя.

■ Тесто переложите в прямоугольную форму, выстланную пергаментом, и выпекайте 30 минут при 180–200 °С. Охладите.

■ Для крема сливки взбейте с сахарной пудрой и кофе.

■ Бисквит разрежьте пополам по горизонтали. Нижний слой смажьте кремом, оставив часть для оформления, накройте верхним слоем. Затем нарежьте небольшими квадратами или прямоугольниками. Оформите тортики оставшимся кремом и шоколадной стружкой.



• Время приготовления 1 час •





ТОРТ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

на 10 порций

- изюм 1 стакан
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- мука 2 стакана
- сахар 2 стакана
- масло сливочное 200 г
- соль ½ ч. ложки
- отвар из свежих яблок 2 стакана
- сода 1 ч. ложка
- корица молотая 1 ст. ложка
- уксус 3%-й 2 ст. ложки

■ Сахар разотрите с маслом, добавьте соль, изюм, орехи, разведите все яблочным отваром, добавьте уксус и соду, тщательно перемешайте. Постепенно введите муку и корицу, продолжая перемешивать.

■ Выпекайте в хорошо прогретой духовке 50—55 минут.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ТОРТ ИЗ ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ



на 8 порций

- печенье овсяное 400 г
- орехи грецкие ½ стакана

для крема:

- сахар 2 стакана
- вода ½ стакана
- какао-порошок 5 ст. ложек
- маргарин 200 г

■ Для крема из сахара и воды сварите сироп. Какао разотрите с размягченным маргарином. В полученную смесь влейте охлажденный сахарный сироп и перемешайте.

■ В форму выложите несколькими слоями печенье и крем. Сверху торт обильно смажьте кремом и посыпьте измельченными орехами.

■ Выдержите торт в холодильнике.

• Время приготовления 40 минут •

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

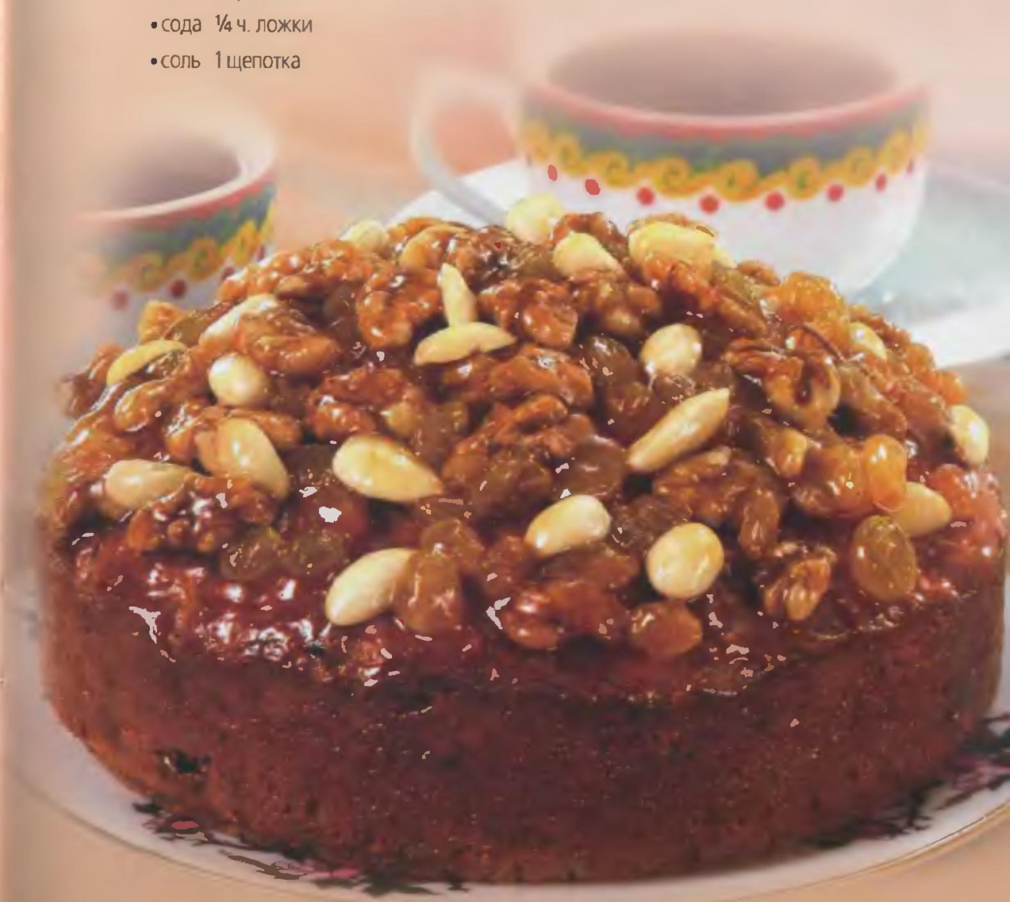
на 10—12 порций

- орехи грецкие и миндаль очищенные 150 г
- сметана 1½ стакана
- сахар 1 стакан
- яйца 3 шт.
- изюм без косточек 300 г
- мука пшеничная 2 стакана
- джем абрикосовый 150 г
- сода ¼ ч. ложки
- соль 1 щепотка

■ Сахар и яйца разотрите со сметаной. Добавьте измельченные орехи, изюм, муку, соду и соль. Все перемешайте.

■ Выложите в смазанную маслом форму и выпекайте в разогретой до 150–160 °С духовке до готовности.

■ Сверху торт покройте джемом и посыпьте орехами и изюмом.



УДК 641.55 (083)
ББК 36.997
Н52

Необычные торты.– Челябинск: Аркаим, 2004.– 32 с.: ил.– (серия «Семь
Н52 поварят»).

ISBN 5-8029-0992-7

В этой книге собраны рецепты разнообразных тортов. Среди них – торты-закуски, торты-основные блюда и, конечно же, десерты.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997

Издание для досуга

Необычные торты



Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн серии – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор О. И. Воробьева
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор З. Ф. Новикова
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 30.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращаться:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-0992-7